

Zelná polévka s drožd'ovými nočky

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g kysaného zelí
20 g sádla
50 g cibule
100 g uzeného masa
lžička mleté papriky
kostka masového vývaru
100 g droždí
30 g sádla
50 g grahamové mouky
1 vejce
česnek
pepř
sůl
pažitka

Postup

Na sádle zpěníme jemně nasekanou cibuli, přidáme kostičky uzeného masa, přisypeme mletou papriku a zalijeme litrem vody. Vsypeme krájené kousky zelí a kostku vývaru. Do vařící polévky vkládáme připravené nočky: na sádle osmažíme jemně krájenou cibuli, přidáme česnek a droždí. Vše za stálého míchání rozvaříme na kaši a tu odpaříme zpět na hustší konzistenci. Zasypeme moukou, ochutíme solí a pepřem, spojíme vejcem a dvěma lžičkami tvoříme tříhranné nočky, které krátce zavaříme. Dochutíme solí a pažitkou a na talířích ozdobíme lžící smetany.